41e Année. — N° 2 13 Janvier 1924

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## SOMMAIRE


L. Degrully ..... ... Chronique. — La récolte des vins en 1923 ; — Piquettes et vins de sucre ; — Les Producteurs directs en Algérie ; — Abaissement du droit de douane sur les blés.

L. Ravaz et G. Verge.. Le Rougeau de la vigne.

Charles Lefèvre..... A propos des hybrides producteurs directs.

J. Rocherol..... A propos du tassement des sols.

Emile Servière..... Moûts concentrés. Vinage à la cuve avec de l'alcool de vin.

Informations et communications de sociétés agricoles. — Etude et dégustation des vins d'hybrides producteurs directs de la récolte de 1923, à Mâcon, le 27 janvier 1924. — Foire et Salon des vins à Bruxelles.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques


**« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.**

# CHRONIQUE

## La récolte des vins en 1923

Nous avons donné, dans notre précédent numéro, le tableau de la production des vins par département.

Depuis, nous avons eu les chiffres de la récolte en Alsace-Lorraine, récolte tout à fait déficitaire, puisqu'elle ne s'élève qu'à 181.237 hectolitres, alors qu'elle avait été de 956.825 hectolitres en 1922.

La récolte totale de la France continentale s'établit donc à 57.164.170 hectolitres contre 70.207.664 hectolitres en 1922.

Comme on le verra dans le tableau de la page 31, les départements qui tiennent la corde cette année sont ceux de Constantine, avec une production de 100 hectolitres à l'hectare (chiffre jamais atteint jusqu'ici pour l'ensemble d'un département) ; — puis Alger, avec 68 hectolitres ; — l'Hérault, avec 64 ; — le Gard, avec 59 ; — les Pyrénées-Orientales, avec 49 ; — les Bouches-du-Rhône, avec 48 ; — le Loir-et-Cher, avec 45, etc...

L'an dernier, c'était le Loir-et-Cher qui venait en tête avec 91 hectolitres ; — puis la Vendée, 77 ; — l'Indre-et-Loire, 73 ; — l'Hérault ne comptant que 69 hectolitres à l'hectare.

Le département le plus riche en vignobles de toute la France serait-il en train de perdre sa suprématie ?

La moyenne générale pour la France continentale est de 40 hectolitres 56 litres en 1923 contre 50 hectolitres 15 litres en 1922.

Comparons avec les années précédentes :

| | RÉCOLTES (STOCKS NON COMPRIS) | |
|---|---|---|
| | de la France continentale | de l'Algérie |
| | — | — |
| | Hectolitres | Hectolitres |
| | — | — |
| *Evaluations* : | | |
| 1899 | 47.900.000 | 4.648.000 |
| 1900 | 67.400.000 | 5.444.000 |
| 1901 | 58.000.000 | 5.563.000 |
| 1902 | 39.900.000 | 3.666.000 |
| 1903 | 35.400.000 | 5.973.000 |
| 1904 | 66.000.000 | 7.915.000 |
| 1905 | 56.700.000 | 7.740.000 |
| 1906 | 52.100.000 | 6.905.000 |
| *Déclarations* : | | |
| 1907 | 66.000.000 | 8.601.000 |
| 1908 | 60.500.000 | 5.803.000 |
| Totaux des 10 années. | 549.900.000 | 64.258.000 |
| Moyenne de ces 10 années. | 54.990.000 | 6.425.800 |
| 1909 | 54.450.080 | 8.228.000 |
| 1910 | 28.550.000 | 8.413.000 |
| 1911 | 44.885.000 | 8.833.000 |
| 1912 | 59.339.035 | 6.671.181 |
| 1913 | 41.053.832 | 7.430.738 |
| 1914 | 56.134.159 | 10.317.000 |
| 1915 | 18 100.790 | 5.139.021 |
| 1916 | 33.457.347 | 8.781.266 |
| 1917 | 36.103.891 | 6.233.069 |
| 1918 | 42.264.136 | 6.343.101 |
| Totaux des 10 années. | 414.338.190 | 76.389.376 |
| Moyenne de ces 10 années. | 41.433.800 | 7.638.937 |
| 1919 | 51.461.877 | 7.783.367 |
| 1920 | 56.034.124 | 7.041.220 |
| 1921 | 45.017.315 | 5.002.112 |
| 1922 | 69.250.839 | 7.497.463 |
| 1923 | 56.982.933 | 10.186.350 |

Ces chiffres ne comprennent ni l'Alsace-Lorraine, ni la Corse.

Il nous a paru intéressant de calculer le rendement par hectare dans tous nos départements.

| | Vignes en production — hectares | Production à l'hectare — hectolitres |
|---|---|---|
| Ain | 11.299 | 39 |
| Aisne | 507 | 20 |
| Allier | 9.607 | 38 |
| Alpes (Basses) | 4.509 | 14 |
| Alpes (Hautes) | 1.735 | 23 |
| Alpes-Maritimes | 3.723 | 23 |
| Ardèche | 16.722 | 29 |
| Ariège | 3.893 | 19 |
| Aube | 3.469 | 6 |
| Aude | 113.992 | 58 |
| Aveyron | 8.938 | 32 |
| Bouches-du-Rhône | 23.988 | 48 |
| Cantal | 39 | 4 |
| Charente | 24.981 | 44 |
| Charente-Inférieure | 50 585 | 42 |
| Cher | 6.265 | 27 |
| Corrèze | 2.381 | 17 |
| Côte-d'Or | 13.980 | 20 |
| Dordogne | 38.354 | 24 |
| Doubs | 350 | 20 |
| Drôme | 13.130 | 22 |
| Eure-et-Loir | 69 | 34 |
| Gard | 67.900 | 59 |
| Garonne (Haute) | 25.605 | 29 |
| Gers | 46.746 | 29 |
| Gironde | 131.494 | 30 |
| Hérault | 184.403 | 64 |
| Indre | 12.626 | 26 |
| Indre-et-Loire | 35.396 | 41 |
| Isère | 18.372 | 29 |
| Jura | 6.276 | 18 |
| Landes | 13.374 | 23 |
| Loir-et-Cher | 25.161 | 45 |
| Loire | 10.605 | 29 |
| Loire (Haute) | 932 | 10 |
| Loire-Inférieure | 25.362 | 35 |
| Loiret | 6.704 | 20 |
| Lot | 14.293 | 17 |
| Lot-et-Garonne | 36.821 | 26 |
| Lozère | 1.026 | 25 |
| Maine-et-Loire | 30.190 | 32 |
| Marne | 6.710 | 18 |
| Marne (Haute) | 931 | 8 |
| Mayenne | 106 | 20 |
| Meurthe-et-Moselle | 1.164 | 20 |
| Meuse | 104 | 20 |
| Morbihan | 87 | 16 |
| Nièvre | 3.212 | 28 |
| Puy-de-Dôme | 13.314 | 25 |
| Pyrénées (Basses) | 9.182 | 25 |
| Pyrénées (Hautes) | 4.775 | 24 |
| Pyrénées-Orientales | 64.796 | 49 |
| Rhône | 25.510 | 21 |
| Saône (Haute) | 792 | 13 |
| Saône-et-Loire | 36.586 | 19 |
| Sarthe | 2.611 | 34 |
| Savoie | 8 881 | 43 |
| Savoie (Haute) | 2.656 | 41 |
| Seine-et-Marne | 120 | 23 |
| Seine-et-Oise | 106 | 27 |
| Sèvres (Deux) | 5.500 | 33 |
| Tarn | 27.885 | 32 |
| Tarn-et-Garonne | 22.256 | 23 |
| Var | 51.764 | 38 |
| Vaucluse | 26.910 | 23 |
| Vendée | 15.353 | 41 |
| Vienne | 18.446 | 35 |
| Vienne (Haute) | 112 | 21 |
| Vosges | 73 | 12 |
| Yonne | 8.842 | 23 |
| Alger | 69.287 | 68 |
| Oran | 96.111 | 41 |
| Constantine | 15.011 | 100 |
| Alsace-Lorraine | 15.266 | 12 |

Les ressources totales de la campagne actuelle s'établissent comme suit, en comparaison avec celles de l'année précédente, Alsace-Lorraine comprise :

| | 1922 hectolitres — | 1923 hectolitres — |
|---|---|---|
| *France* : Récolte | 70.207.664 | 57.164.170 |
| Stock à la propriété | 1.885.290 | 5.439.755 |
| *Algérie* : Récolte | 7.473.079 | 10.186.350 |
| Stock à la propriété | 40.517 | 57.098 |
| | 79.606.550 | 72.847.373 |

Au début de la campagne actuelle (1er octobre) le stock commercial s'élevait à 8.891.801 hectolitres, contre 9.034.010 hectolitres au 1er octobre 1922. Diminution : 142.209 hectolitres.

En chiffres ronds la différence entre les disponibilités des deux campagnes, s'établit à 7 millions d'hectolitres.

Ces ressources paraîtraient élevées si l'on ne savait, d'une part, que la consommation est en voie d'accroissement progressif depuis plusieurs années ; et, d'autre part, que la distillation a déjà fait et fera encore des vides importants dans les caves.

La superficie de nos vignobles reste à peu près stationnaire ; l'augmentation des surfaces déclarées au cours des deux dernières années devant être attribuée à l'entrée en ligne de nombreux très petits vignerons qui s'abstenaient d'habitude, mais qui tiennent maintenant à profiter de leur droit de bouilleurs de cru.

*Superficie du vignoble*

| | France continentale | | Algérie | |
|---|---|---|---|---|
| 1874..... | 2.446.862 | hectares | « | hectares |
| 1875..... | 2.421.247 | — | 17.000 | — |
| 1884..... | 2.040.759 | — | 51.000 | — |
| 1894..... | 1.766.841 | — | 115.000 | — |
| 1904..... | 1.641.142 | — | 166.000 | — |
| 1914..... | 1.524.622 | — | 148.000 | — |
| 1921..... | 1.306.506 | — | 166.982 | — |
| 1922..... | 1.380.369 | — | 172.710 | — |
| 1923..... | 1.404.596 | — | 180.409 | — |

Pour l'Alsace-Lorraine, la superficie des vignobles se chiffre par 15.266 hectares.

## Piquettes et vins de sucre

Nous avons posé, dans notre chronique du 16 décembre, la question du maintien ou de la suppression des vins de sucre et des piquettes.

Une première réponse nous est venue de la Gironde (*Progrès* du 30 décembre), où il semble que la suppression des piquettes, réservées aux ouvriers logeant sur la propriété, serait très mal accueillie.

Une opinion semblable nous arrive aujourd'hui du Bourbonnais :

Saulcet (Allier), 31 décembre 1923

« Ayant lu avec beaucoup d'intérêt votre chronique du 16 décembre dans

le *Progrès Agricole et Viticole*, je me permets de vous donner mon avis au sujet des vins de sucre et des piquettes.

Il n'y a pas lieu de supprimer les piquettes, vulgairement appelées ici « boissons », car celles-ci sont le plus généralement réservées aux ouvriers viticoles qui les consomment volontiers pendant les grosses chaleurs de l'été.

Elles n'ont jamais, que je ne sache, donné lieu à commerce dans nos régions, et ne sont, en aucun cas, mélées au vin en raison du goût très particulier qu'elles lui apporteraient et de la dépréciation très grande qui s'en suivrait.

Je crois donc qu'il n'y a aucun inconvénient à laisser faire des piquettes, et j'ajouterai même qu'il y a nécessité d'en fabriquer pour l'ouvrier pauvre, qui utilise ainsi le marc qu'on lui abandonne.

Il n'en est pas de même des vins de sucre dont nous réclamons vivement la suppression en raison du tort qu'ils font à nos vins naturels tant par la fraude à laquelle ils laissent la porte grande ouverte, que par l'abaissement du prix de vente qu'ils peuvent occasionner.

Je crois résumer ainsi l'opinion à ce sujet de la plupart des viticulteurs du Bourbonnais. »

A. Clusier.

Mais voici un autre son de cloche qui nous vient du Maine-et-Loire :

Maulévrier (Maine-et-Loire), 25 décembre 1923.

« Il me semble que l'interdiction de la fabrication des piquettes et des vins de seconde cuvée, dont vous parlez dans le numéro du 16 décembre, ne devrait pas rencontrer de bien vive opposition dans la majeure partie des contrées viticoles de la France. Mais il n'en est pas de même de l'interdiction du sucrage en première cuvée. Cette mesure n'irait pas sans causer un préjudice certain aux viticulteurs des régions à vins fins, spécialisées dans la production des vins liquoreux.

En effet, pour qu'un vin puisse conserver un peu de liqueur, sans présenter trop de risques de refermentation, il est nécessaire qu'il atteigne un minimum de 11° d'alcool et qu'il conserve en surplus, au moins une trentaine de grammes par litre du sucre non fermenté. Cela représente une richesse saccharinique initiale particulièrement élevée. Et il est évident, que même en terrain de coteau, et avec des raisins très sucrés et susceptibles de concentration par pourriture noble, tels que ceux du Chenin blanc, nous ne pouvons pas arriver à obtenir *tous les ans* un moût suffisamment riche en sucre. De là la nécessité de recourir à la chaptalisation dans les années comme 1922.

Le seul corollaire qui pourrait rendre acceptable l'interdiction du sucrage, serait l'autorisation du vinage — vinage avec de l'alcool de vin et pratiqué uniquement pendant la fermentation, bien entendu — tel qu'il est toléré en ce moment, pour la fabrication des vins de liqueurs provenant des cépages : Muscat, Grenache, Maccabéo et Malvoisie. Peut-être est-ce même là la solution idéale, celle qui permettrait de remonter les vins trop faibles, sans augmenter le nombre de degrés-hectolitres disponibles sur le marché, chose qui n'est pas possible avec le sucrage tel qu'il est actuellement autorisé. »

Vicomte J. de Richemont.

M. De Richemont réclame le droit de chaptaliser ses vendanges, lorsque la maturité est insuffisante pour obtenir des vins légèrement liquoreux. Dans notre numéro du 30 décembre, M. Quancard protestait, au contraire, contre ce procédé qui, dans la Gironde, porte préjudice aux crus supérieurs de vins blancs, au profit de produits de moindre qualité. Voilà deux opinions tout à fait contraires, bien que toutes deux se justifient par les conditions différentes des milieux.

On peut d'ailleurs édulcorer les vins sans avoir recours à la betterave ou à la canne à sucre. Nous avons déjà indiqué le procédé qui consiste à muter au soufre le moût d'une petite portion de la récolte ; on obtient ainsi un véritable *sirop de vin absolument naturel*, utilisable à toute époque de l'année pour obtenir le degré de douceur recherché par les consommateurs.

## Les Producteurs directs en Algérie

On nous écrit :

Oran, le 10 décembre 1923.

« Les hybrides producteurs directs étant toujours à l'ordre du jour, il sera peut-être intéressant pour vos lecteurs Algériens de savoir que dans un essai de vinification des nos Bertille-Seyve 893 et 2049, Malègue 829-6, 2049-3, 2054-7, Couderc 3, Seibel 4643, 4697, 5124, 5410, 5437, 5565, 5656, 5915, 6094, seul le Bertille-Seyve 893 a donné un vin acceptable, tous les autres étant à éliminer pour des raisons diverses.

Vous avez souvent dit, dans les colonnes de ce journal, que l'étude des Producteurs Directs ne saurait intéresser les Algériens. En tant que Producteurs Directs, votre opinion est très défendable, mais en tant que Producteurs Greffons, c'est tout différent, pour la simple raison que les maladies sévissant ici (en Oranie tout au moins) avec moins d'intensité qu'en France, il sera beaucoup plus facile de créer pour nous des cépages qui allieront à une très bonne résistance pratique aux maladies les autres qualités réclamées d'une vigne digne de ce nom ».

C. Pradel.

Il faut se défier des essais de vinification ne portant que sur de petites quantités, — ce qui est probablement le cas. Les résultats sont très différents lorsque l'on opère sur des quantités importantes, c'est-à-dire dans les conditions normales de la pratique.

## Abaissement du droit de douane sur les blés

L'*Officiel* du 7 janvier a publié le décret suivant :

Est suspendue jusqu'à nouvel ordre ou au plus tard jusqu'au 1er août 1924, l'application du coefficient de majoration des droits de douane actuellement en vigueur à l'importation des produits énumérés ci-après :

Numéros du tarif d'entrée ; désignation des marchandises.

68. Froment, épeautre et méteil, grains, grains concassés et boulanges contenant plus de 10 o/o de farine.

70. Biscuit de mer et pain.

Ex 76 : gruaux, semoules en gruau (grosses farines).

Le droit sur les blés importés se trouve donc ramené au chiffre d'avant-guerre, soit 7 fr. les 100 kilos, alors que la plupart des produits industriels continueront à bénéficier des coefficients de 3, 4 et 5.

Résultats possibles, sinon probables, de cette mesure : découragement de nombreux agriculteurs ; réduction des emblavures de printemps d'où déficit de la prochaine récolte, augmentation des achats de blé à l'étranger, baisse du franc. Et continuation de l'exode rural.

Nous souhaitons d'ailleurs nous tromper.

L. Degrully.

---

# LE ROUGEAU DE LA VIGNE [1]

*Les rameaux.* — Les rameaux peuvent ne rien présenter de bien particulier, on l'a déjà vu. Rien alors ne les distingue donc des sarments normaux, sinon peut-être le mauvais aoûtement du sommet.

Tels sont les symptômes de la maladie débutant tout à fait à l'arrière-saison. Que va-t-il se passer l'année suivante ?

Au printemps, le débourrement et le premier développement ont lieu comme à l'ordinaire, mais avec un certain retard. Les sarments peuvent même prendre un grand développement. Mais à partir du mois de juillet, ils commencent à se distinguer des sarments normaux. Ils ne se lignifient point, et comme leur poids continue d'augmenter, ils se courbent de bonne heure vers le sol. Ou bien ils restent complètement à l'état herbacé et de couleur verte, puis plus ou moins tachée de rouge ; ou bien ils se lignifient seulement à la base même et sur une faible longueur ; ou bien encore ils s'aoûtent d'un côté seulement, l'autre restant vert, prenant une coloration brun foncé due en grande partie au développement de certains pseudo parasites à la surface de l'écorce, phoma flaccida, etc. ; dans ce dernier cas, les sarments paraissent hémiplégiques. Après la chute des feuilles, à l'entrée de l'hiver, les sarments se dessèchent sur toutes les parties non aoûtées, en commençant par le sommet ; seule la base lignifiée reste vivante.

Les feuilles prennent de bonne heure et successivement les caractères décrits plus haut ; elles tombent avant l'hiver, si bien qu'il ne reste plus à l'automne que les feuilles des ramifications secondaires. Le cep paraît dépouillé en entier des feuilles primaires.

Les grappes qui se sont formées atteignent parfois des dimensions normales ; elles ne peuvent cependant arriver à complète maturité et se dessèchent avant la vendange. Comment ? C'est un point qui n'a pas été étudié.

---

(1) Voir p. 11.

L'année suivante, le départ de la végétation est encore plus laborieux. Des bras, des coursons ne poussent pas. Les rameaux qui arrivent à se former sont grêles, mal venus, rabougris. La souche est très affaiblie, elle meurt au cours de l'année ou de l'hiver suivant — *à moins que les circonstances deviennent défavorables à la maladie.*

* * *

*Le tronc.* — Au bébut de la maladie, la tige ne présente rien d'anormal, à l'extérieur. Ce qu'on observe souvent, c'est le chevauchement ou l'entrecroisement des bras, qui se pressent les uns sur les autres, conséquence d'une taille défectueuse (Pl. II).

Plus tard, à la deuxième année de maladie, on aperçoit *sous* les écorces mortes des sortes de petites anfractuosités, des sillons longitudinaux qui sont, du reste, beaucoup plus nombreux et même plus pénétrants sur la partie souterraine de la tige.

Celle-ci est comme cannelée, ce qui résulte de l'irrégularité de l'accroissement en diamètre. Ces cannelures sont à peu près constantes sur la portion souterraine de la tige des vignes atteintes du Rougeau. Autour, une écorce très adhérente formant une gaine enserrant le sujet.

*Les racines.* — Souvent les racines sont très nombreuses et, partant toutes d'un même point, chevauchent les unes sur les autres et se compriment. Devenues libres, elles ont pour toute caractéristique, et encore pas toujours, une gaine compacte de vieilles écorces et même quelques petites cannelures. Dans les cas graves, un certain nombre d'entre elles meurent.

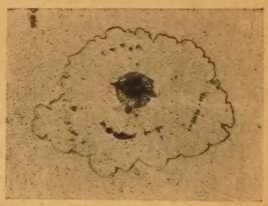

Fig. 2.
Coupe transversale d'un sujet cannelé.

**Caractères internes.** — Des coupes à travers les nervures et le parenchyme des feuilles vont mettre en évidence les lésions internes.

Dans les nervures, les lésions intéressent d'abord le liber. La région située au-dessous des fibres péricycliques est une des premières altérées ; on y voit des cellules brunies, mortes. Dans le liber mou, également des groupes de cellules brunies, déprimées et aplaties les unes contre les autres. Le vide qu'elles ont ainsi produit en s'affaissant, des cellules voisines vivantes le comblent en proliférant irrégulièrement. Par suite, pas ou peu de tissu criblé dans le liber, mais seulement une sorte de parenchyme irrégulier (fig. 3).

Dans le bois rien de net, ou seulement quelques vaisseaux brunis. Peu de lésions également dans les cellules corticales, le liber mou est le tissu le plus endommagé.

Ces lésions, toutes les nervures, quel qu'en soit le calibre, les montrent, elles sont d'autant plus accentuées que la coloration est plus intense.

Le parenchyme rouge présente aussi, soit à la surface soit en profondeur des groupes de cellules altérées et brunies (fig. 4 et 5). Si on peut en trouver dans le tissu en palissade comme dans le tissu spongieux, elles sont surtout nombreuses entre ces deux tissus. Leur nombre va évidemment en augmentant avec le temps ; et ce sont elles qui finissent par faire les larges taches desséchées dont il a été question plus haut.

La matière colorante apparaît d'abord dans les couches de cellules les plus extérieures ; mais elle finit bientôt par occuper toutes les cellules du parenchyme de la feuille, des nervures et de l'écorce des sarments quand ceux-ci

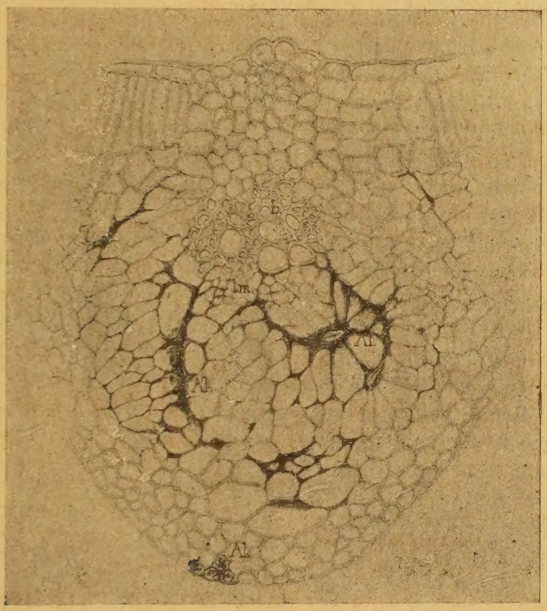


Fig. 3. — Coupe d'une nervure altérée

rougissent ; elle n'existe jamais semble-t-il dans les tissus ligneux, bois et fibres libériennes.

Les sarments, comme il a été dit, ne sont pas lignifiés ; leur structure n'est donc pas la même que celle des sarments normaux. Les différences

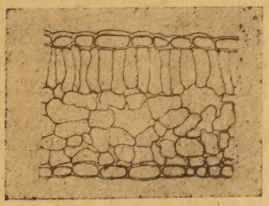

Fig. 4.
Coupe d'une feuille saine.

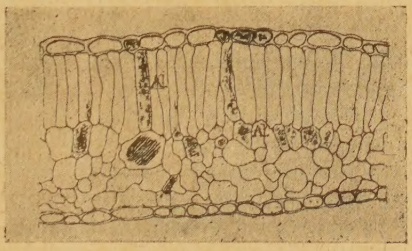

Fig. 5. — Coupe d'une feuille rouge.

qu'on peut observer sont les suivantes : développement radial très grand du liber mou, dont l'épaisseur est souvent la moitié de l'épaisseur du bois ; vaisseaux libériens peu différenciés, assises de fibres libériennes inexistantes, ou de faible épaisseur ou réduites à quelques îlots, et c'est sans doute

pour cette raison que les rameaux sont cassants. Toutes les cellules sont vides ou presque vides (fig. 6).

Sur les bras, il est difficile d'observer des altérations pouvant être attribuées sûrement au Rougeau, une confusion pouvant se produire avec celles qui résultent des plaies de taille.

Mais sur le tronc, on remarque dans la région cannelée un liber, sinon très altéré du moins peu épais, peu ou pas différencié, sans fibres libériennes et sans vaisseaux criblés. C'est un peu l'allure du liber des nervures.

Les sections des racines sont d'une coloration rougeâtre, qui est due à la présence, dans les tissus de l'écorce surtout, de cellules dont le contenu homogène est une matière colorante, rouge brun. Cette matière colorante se dissout dans l'alcool, et tantôt les cellules qui la contiennent paraissent alors avoir une constitution normale, ne se distinguant alors en rien des voisines non colorées, tantôt elles présentent un contenu granuleux vacuolaire jaune brun, altéré.

D'autres cellules isolées ou groupées en nombre variable sont nettement altérées dans l'écorce, mais surtout dans le liber, fig. 7 et 8, et quelques fois dans les rayons médullaires libériens et ligneux. A côté de ces groupes de cellules mortes, les autres cellules sont sans doute plus ou moins endommagées ; les vaisseaux du liber présentent des épaississements irréguliers qui n'existent pas d'ordinaire dans les racines saines.

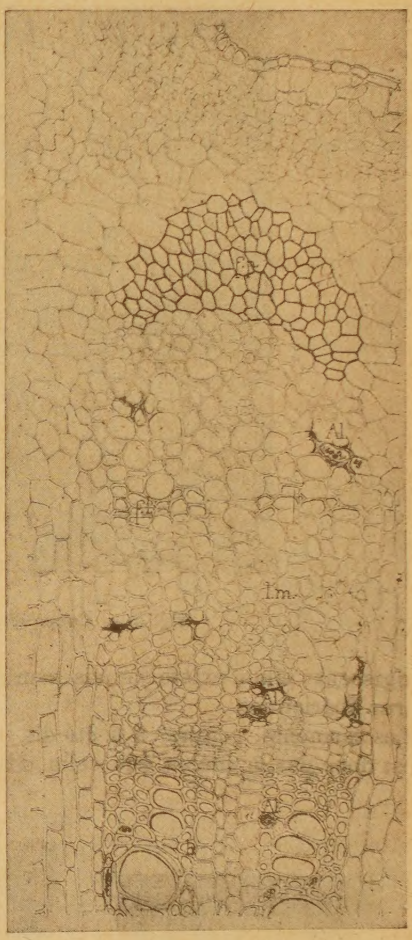


Fig. 6.
Coupe d'un sarment atteint de rougeau.

Enfin on trouve aussi des racines qui sont beaucoup plus altérées, ou mortes et en voie de décomposition.

Tels sont les principaux caractères anatomiques des vignes atteintes de Rougeau.

(*à suivre*)

L. Ravaz et G. Verge.

# A PROPOS DES HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

Nous avons reçu de divers points de la région des plaintes au sujet de la mauvaise tenue des hybrides producteurs directs. Dans des pays de crus, il est indispensable de conserver coûte que coûte les cépages qui ont fait leur renommée séculaire, parce qu'ils donnent aux vins les qualités substantielles sans lesquelles les appellations d'origine seraient une tromperie manifeste. Ailleurs, les vignerons s'intéressent tout naturellement aux producteurs directs susceptibles de résister sans traitement, ou avec des traitements très réduits, aux maladies cryptogamiques.

C'est à peu près le seul moyen de réduire le prix de revient, et, à cause de cela, les consommateurs eux-mêmes trouveraient leur compte.

L'hybridation des cépages français débiles par des variétés américaines plus résistantes, essayée dès le début de la crise, a pris aujourd'hui de telles proportions que le vigneron est submergé par les offres des détenteurs qui lui présentent des milliers de numéros tous plus vantés les uns que les autres.

La vente de ces cépages est devenue l'objet d'un commerce lucratif et, malheureusement l'appât du gain inspire quelquefois une réclame intensive non justifiée par une observation consciencieuse. Il faut, en effet, avoir étudié pendant plusieurs années de suite, sous des climats et en des terrains variés, pour pouvoir affirmer sans crainte toutes les qualités dont les catalogues parent les nouveaux venus. Et quand un cépage a fait réellement ses preuves et qu'il est répandu un peu partout, il présente, pour les marchands de plants, un intérêt beaucoup moindre.

L'année 1923 a été fatale à la plupart des producteurs directs, surtout à ceux dont la réputation avait été trop vite surfaite. Beaucoup ont coulé avec un tel entrain qu'on a pu lire dans la presse vinicole : « Est-ce la faillite des hybrides ? »

Nous croyons que cette affirmation serait beaucoup trop générale et qu'il ne faut pas se prononcer catégoriquement.

Sans vouloir ni pouvoir réhabiliter certains prétendus as, nous ferons remarquer que, même en coulant une année sur dix, ils ne mériteraient pas d'être condamnés et rien ne prouve que cette défaillance serait plus fréquente. Combien n'étaient pas nés ou, du moins, expérimentés en grand il y a dix ans ?

Il résulte d'observations suivies de longue date par un viticulteur digne de foi, qui m'a communiqué ses notes annuelles, qu'un certain nombre de numéros anciens ou ayant déjà un certain temps d'expérience n'ont pas ou n'ont que peu coulé en 1923. Sans vouloir préjuger la résistance à la coulure des numéros que je ne désignerai pas, je citerai, parmi les rouges anciens, les numéros 60, 1020 et 2007, de Seibel, qui, chez mon correspondant, ont donné, en 1923, une abondante récolte de vin de 10 à 11 degrés.

Parmi les nouveaux, le 5437, le 5455 et le 28/9 rose se sont très bien comportés. En blanc, il y a moins de certitude. La plupart des as se sont effondrés. Parmi ceux qui ont fourni une bonne récolte, mon correspondant me cite 157 Gaillard, Seibel 5061 et 5079, avec quelques réserves.

Mais ce qui résulte de tous les renseignements que j'ai recueillis, c'est que la coulure a été fort atténuée, sinon évitée, dans les vignes où les cépages

sont plus ou moins alternés. La fécondation croisée s'opère bien mieux quand les cépages de diverses époques voisinent que lorsque tout un carreau de vigne est complanté du même cépage. C'est un fait consacré par l'expérience de nos anciens vignerons, qui n'en connaissaient pas la raison botanique, mais qui en avaient vérifié les conséquences.

Donc, il ne faut point se décourager, mais, soit au greffage soit à la plantation, il faudra observer l'alternance des variétés de diverses époques, soit hybrides, soit indigènes, ne pas mettre, par exemple, plus de deux rangs d'un même cépage côté à côté.

Enfin, un autre conseil : ne pas s'emballer sur la réclame et ne faire de plantations importantes qu'avec des cépages ayant fait réellement leurs preuves.

Charles Lefèvre,
Président de la Confédération des vignerons du Sud-Ouest.

---

# A PROPOS DU TASSEMENT DES SOLS

Malaville 6 décembre 1923.

Je lis dans le *Progrès Agricole* du 2 décembre un article de M. R. Libes relatant les expériences de M. Ringelmann au sujet du tassement des sols par les façons culturales et les bienfaits du sous-solage contre ce tassement.

Permettez-moi d'exposer ici les résultats d'expériences que j'ai réalisées moi-même et que je mentionnais déjà en 1919 au cours d'une conférence sur la motoculture pendant la semaine agricole de la foire de Bordeaux.

En 1913, je fis pratiquer à la bêche un défoncement à 0,70 de profondeur dans un terrain en pente très douce, de nature siliceuse, du type sablo-graveleux des environs de Libourne, pour planter de la vigne. En vue de mes expériences j'avais, au cours du défoncement, établi en guise de repères des piquets en ciment armé, enfoncés à 0,80, c'est-à-dire dans le sous-sol non travaillé. Au moment de la plantation un trait de peinture marquait l'affleurement du sol.

Les façons culturales et anticryptogamiques se poursuivirent normalement jusqu'à l'hiver 1918-1919, époque à laquelle je pus, après ma démobilisation, poursuivre les expériences commencées. Je pratiquais donc, à proximité des repères et perpendiculairement à la direction des rangs, des tranchées verticales et les schémas ci-joints vous expliqueront ce que je constatais.

L'abaissement du niveau général était de 7 à 8 centimètres, dû au tassement normal d'un terrain fraîchement remué.

La partie cultivée très meuble représentait 14 à 15 centimètres.

Exactement au-dessous de cette terre meuble se voyait une zone plus foncée à courbes irrégulières, très dure et très compacte dans laquelle il n'y a que peu ou pas de racines et dont la densité allait en diminuant jusqu'à 20-25 centimètres pour rester ensuite constante dans le reste de la partie jadis défoncée.

La plantation est faite à 1 m. 50 entre les rangs et 1 m. 35 entre les pieds ; la vigne est conduite sur fil de fer à la mode bordelaise et taillée en Guyot double. Les façons culturales consistent en : un labour de chaussage en automne, un déchaussage au printemps, suivi du tirage du cavaillon à la

main, plusieurs hersages en été, sauf quand la pluie active la poussée de l'herbe où l'on pratique de nouveau chaussage et déchaussage. Les sulfatages se font à la machine à traction. Comme attelage un fort cheval.

Ainsi qu'on pourra s'en rendre compte les zones de plus forte densité correspondent :

1° En A au lieu de passage le plus fréquent du cheval, même passage que celui du soc de la charrue pour les deux tours de chaussage ;

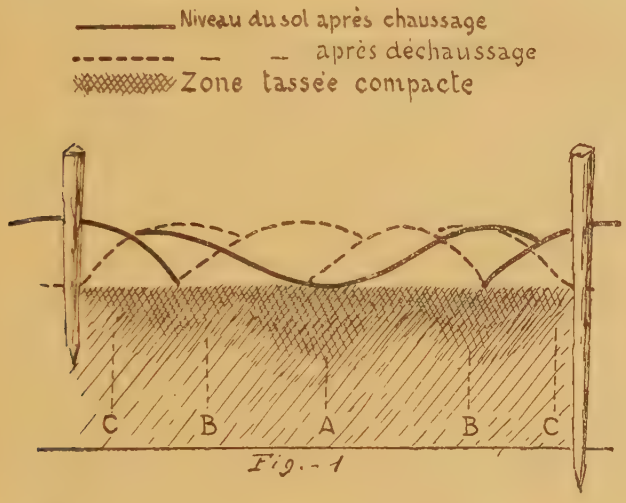

Fig. - 1

2° En B au lieu de passage des roues du pulvérisateur correspondant aussi au passage du soc de la charrue et du cheval pour les 1ers tours de chaussage et de déchaussage.

3° En C au lieu de passage du soc pour le 2e tour de déchaussage.

Une autre expérience faite en terrain argilo-calcaire, compact et pierreux dans un vignoble de la Charente m'a donné des résultats identiques. La partie tassée est moins profonde, mais par contre la densité est bien supérieure et forme nettement obstacle à la pénétration des eaux de pluie.

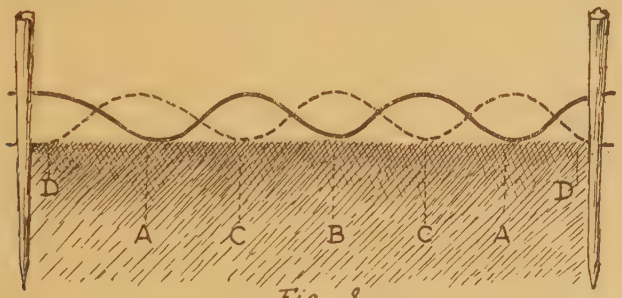

Fig. - 2

La vigne est plantée à 2 mètres sur 1 mètre ; menée sur fil de fer, taillée à la Guyot simple. Les façons culturales restent à peu près les mêmes avec cette différence que la charrue est remplacée par un buttoir pour le milieu du rang.

Le travail est fait par des bœufs. Là, comme en Gironde, on retrouve les zones de grosse densité :

1° En A lieu de passage de chacun des bœufs, du soc de la charrue pour le chaussage et des roues des pulvérisateurs ;

2° En B lieu de passage du soc du buttoir et du cheval trainant le pulvérisateur ;

3° En C, lieu de de passage du soc du buttoir au moment du déchaussage ;

4° En D, lieu de passage du soc de la charrue pour le déchaussage.

Dans les deux cas on peut remarquer que sur le rang, dans la partie où ne passent jamais d'instrument attelé, ni d'animaux, la densité est la même que dans les parties non tassées du dessous.

Dans les zones à haute densité on ne trouve pour ainsi dire pas de racines jeunes, mais uniquement de vieilles sans radicelles ; l'imperméabilité à l'air et à l'eau est à peu près complète. Au contraire sur la ligne des ceps on constate un réseau compact de racines très puissantes qui ne s'enfoncent guère dans l'interligne qu'en dessous de la zone tassée, et encore comme à regret.

D'après ces donnée, mes conclusions étaient et restent encore :

1° Si une culture superficielle est nécessaire pour empêcher l'envahissement des mauvaises herbes et opposer un écran à l'évaporation de l'eau du sol, l'ameublissement de la partie située immédiatement dans la zone travaillée est indispensable pour : *a*) augmenter la capacité d'absorption et d'emmagasinement de l'eau de pluie ; *b*) aérer d'une façon intense pour activer sinon pour permettre la nitrification et assurer la santé aux racines qui respirent elles aussi ; *c*) développer le système radiculaire qui est en général en rapport direct avec l'épaisseur de la partie aérée et toujours un des facteurs d'une forte récolte ;

2° Il faudrait arriver à trouver des instruments de travail qui ameublissent le sol à une profondeur supérieure à leur profondeur de tassement, ce qui actuellement ne se fait pas. Qu'avons-nous, en effet, à notre disposition ? La charrue ? mais par son soc elle s'appuie sur le sous-sol au point de rendre la surface de contact lisse et luisante comme un enduit de ciment. Les herses de toutes formes, les scarificateurs ou autres ? M. Ringelmann a constaté le tassement à la suite de leur passage ; les animaux qui remorquent ces outils tassent eux aussi d'une façon appréciable. Qui n'a pas vu une paire de bœufs s'enfoncer jusqu'au genou dans un « guéret » ? Pauvre sous-sol, qu'est-ce qu'il prend ! Et que dire des tracteurs à chenilles et à plus forte raison à roues ?

Ce que je réclamais en 1919 aux constructeurs réunis dans la salle de conférences, c'était un appareil auto-motoculteur à très larges surfaces portantes, qui ne se contente pas de remplacer l'animal moteur, mais qui actionne lui-même l'appareil travailleur porté sur le même bâti. Il faudrait que ces surfaces portantes ne soient que des régulateurs de vitesse ou de profondeur, ne devenant motrices que pour les transports sur routes, et que l'appareil travailleur assure la translation par son travail. Je donnais alors — comme encore — ma préférence aux systèmes à fraises rotatives, genre Somua — mais susceptibles de grosses améliorations que je me ferai un plaisir d'indiquer au constructeur sérieux qui daignerait s'intéresser aux conceptions d'un vulgaire terrien. Je demandais aussi que le siège — ou la place — du conducteur soit toujours en arrière de la partie travaillante.

Voilà 4 ans de cela et la motoculture n'a pas fait — à mon sens — de gros

progrès. Elle reste éternellement la machine qui cherche à remplacer l'animal, qui n'arrive qu'à le soulager sans le remplacer et qui s'évertue à remorquer la charrue plus ou moins perfectionnée qui reste quand même la charrue, c'est-à-dire, par excellence, l'appareil tasseur du sous-sol.

J'en arrive donc à cette conclusion, que partout où l'on fait de la culture, le sous-solage s'impose. Pour la vigne en particulier, je pourrais citer de nombreux exemples, où un sous-solage a complètement régénéré des plantations.

Au risque d'abuser de votre hospitalité, je terminerai par deux exemples frappants :

Dans un vignoble de St-Emilion, déjà âgé et qui commençait à décliner fortement, le propriétaire décida de fumer avec du terreau de Bordeaux. Pour ce faire, on creusa tous les deux rangs, au centre de l'interligne un fossé profond de 0,50 environ et de la largeur d'un fer de bêche. Ces fossés devaient être garnis à moitié de ce terreau avant d'être recomblés. Or il arriva que la quantité de terreau commandé fut insuffisante et que les quelques 10 derniers rangs ont dû voir les fossés recomblés sans être fumés. Et il advint tout simplement que le simple sous-solage eut presque autant de résultats que la fumure. Je dis presque, car la végétation a été un peu moins luxuriante ; par contre la récolte a été sensiblement la même, mais avec un gain d'un 1/2 degré.

Un autre exemple. Dans une vieille vigne abandonnée depuis 4 ans sur un coteau de St-Germain-du-Puch — terre argilo-calcaire reposant sur du calcaire coquillier friable. Après un labour léger pour enlever la toison de chiendent et d'agrostis traçant, et voir ce qui restait des pieds de vigne, on opéra un recépage vigoureux à quelques centimètres au-dessus de la greffe et avec une brabant on passa deux tours par interligne ; le 1er tour avec le versoir ordinaire, le 2e avec une griffe fouilleuse qui atteignait presque le calcaire sous-jacent. La même année cette vigne repartait avec une vigueur incomparable et elle se maintient depuis, rivalisant à tous points de vue avec les plus belles vignes des environs.

J'essaie cette année un sous-solage puissant dans une vieille vigne condamnée à l'arrachage ; j'ai le ferme espoir qu'avec une taille appropriée et la nourriture nécessaire, elle me donnera encore de bonnes et longues années de production.

N'y aurait-il pas dans le sous-solage périodique le remède pratique pour augmenter la longévité de nos vignes ?

Je m'excuse de nouveau de mon long bavardage et vous prie d'agréer, Cher Maître, mes salutations respectueuses et dévouées.

J. Rocherol,
Ingénieur Agricole.

---

# MOUTS CONCENTRÉS. — VINAGE A LA CUVE

## AVEC DE L'ALCOOL DE VIN (1)

*Vinage à la cuve.* — Rien de semblable au contraire ne se pronuit quand on ajoute de l'alcool aux vendanges au fur et à mesure qu'elles entrent dans la cuve. Tous les spécialistes savent que l'alcool ajouté en proportions con-

(1) Voir p. 18.

venables et avec certaines précautions facilite une bonne fermentation et contribue à obtenir un vin parfait à tout point de vue.

Après fermentation, il n'en reste, en effet, aucune trace, ni à l'odorat, ni à la dégustation. Cet alcool aurait-il même été de très mauvaise qualité.

*Vinage parfait.* — Eh bien de ce vinage parfait, les adversaires du vinage à la cuve, sans raison plausible, n'en veulent à aucun prix ; ils ne protestent nullement contre le vinage mauvais que les exportateurs sont obligés de pratiquer, donc ils le préfèrent. Avouez, Messieurs, qu'ils font une grossière injure au bon sens !

Ces adversaires disent et écrivent : Le vin n'est pas de l'alcool, l'alcool est mauvais, le vin est bon et voilà que nous allons mélanger cet alcool au vin que nous voulons défendre !

*Prohibitionnistes.* — Que vont dire les prohibitionnistes !

Mais ces prohibitionnistes que disent-ils donc de ces vins si grossièrement alcolisés que les exportateurs, souvent à regret, sont obligés d'offrir à leurs clients ?

*Chambre de Commerce de Beaune.* — La Chambre de Commerce de Beaune, pays des plus grands crus de ce beau pays de France, composée de vrais connaisseurs en vins, a émis, dans sa séance du 19 juin 1923, un vœu très significatif et autrement intéressant pour nous, que les vœux des Chambres de Commerce de Toulouse, de Rouen ou d'ailleurs.

Aux termes de ce vœu, elle demande le relèvement des droits d'entrée des vins d'Espagne, pas peut-être comme il faudrait, mais elle demande le relèvement tout de même ; elle propose 30 fr. par hectolitre jusqu'au degré 14.

Cette tarification, disent ses membres, favoriserait l'entrée des beaux vins d'Espagne ou autres qui sont nécessaires pour remonter les petits vins du Midi et fermerait en partie la porte aux vins à faible degré dont le marché national est encombré.

Elle nous permettrait par ailleurs de revendiquer l'adoption du dégré 15 absolument nécessaire pour l'exportation de nos Bourgogne, alors qu'actuellement nous somme handicapés par le degré 12.

J'avais donc bien raison de vous dire que, qu'on le veuille ou non, les vins à titre alcoolique très élevé étaient très demandés.

Croyez-vous, d'autre part, que les fabricants de vins mousseux de Champagne, d'Anjou ou d'ailleurs ne seraient pas pour nous de meilleurs clients si nous pouvions leur offrir de bons vins blancs vinés à la cuve ? Il n'y a pas de doute à avoir à ce sujet.

*Grands crus.* — Toutes ces régions à grands crus produisent généralement des vins très chers et comme tous leurs clients ne sont pas assez riches pour les prendre absolument purs, le commerce cherche ailleurs des vins moins chers qui, par coupages convenables, puissent lui permettre de les vendre à meilleur compte, sans trop effacer le cachet particulier des vins de cru. Par tous les moyens possibles, cherchons donc à leur donner satisfaction, le vinage à la cuve avec de l'alcool de vin, dans beaucoup de cas, nous aiderait à le faire.

*Conseil Général de l'Hérault.* — Cette importante question du vinage a été portée à l'ordre du jour d'une séance du Conseil Général de l'Hérault, lors de sa dernière session. Sa discussion a été très brève, il y avait pourtant beaucoup à dire !

Le Conseil Général a émis un vote défavorable, parce que, a-t-il dit, le

vin provenant de vendanges vinées, même avec de l'alcool de vin, ne serait plus ce que doit être le vin naturel, par définition : Le produit exclusif de la fermentation de raisins frais.

Mais alors, pourquoi donc les vendanges sucrées, les vendanges acidées, les vendanges bisulfitées, les vendanges déverdissées, les vendanges tannisées, les vendanges plâtrées, etc., etc., peuvent-elles donner un vin naturel?

Explique qui pourra ! ! ! Les adversaires du vinage, jamais embarrassés, n'ont pas tardé, au risque de se tromper, de donner une raison : Tous ces produits ajoutés à la vendange, disent-ils, tombent d'eux-mêmes ou combinés avec d'autres éléments du vin, au fond des tonneaux, et mélangés aux lies, ils sont séparés un jour par soutirage du vin, où ils n'ont fait que passer !

Ils se trompent encore et il est bon, pour qu'ils ne trompent pas les autres, de contredire cette nouvelle affirmation : Tous les produits œnologiques ajoutés à la vendange ou au vin ne s'éliminent pas entièrement. La loi, du reste, en fixe le maximum que le vin peut en contenir. Dans tous les cas un de ces produits, le sucre de betterave ou de canne, reste entièrement sous forme d'alcool et ne cesse de signaler sa présence, pendant toute la durée de sa fermentation, en bourdonnant insolemment ; sucrage : oui ; vinage : non !... sucrage : oui ; vinage : non.

Vous êtes, Messieurs, l'élite du monde viticole. Vous devez, dans l'intérêt général de tous les viticulteurs, toutes les fois que l'occasion se présente, chercher à modifier la mentalité de beaucoup d'entre eux sur cette importante question du vinage à la cuve. Il existe dans leur esprit une véritable confusion qui tend à les éloigner de la bonne solution. Ils ne font aucune différence, par exemple, entre le vinage mauvais des vins et le vinage très salutaire des vendanges. Ils assimilent le vinage modéré et très réglementé que nous demandons à celui qui se pratiquait autrefois, quand propriétaires et négociants pouvaient tour à tour viner et surviner jusqu'à 30° et davantage en 1814 ; jusqu'à 18° de 1852 à 1871 ; enfin jusqu'à 15° de 1871 à 1894.

Je n'ai pas été peu surpris quand j'ai constaté, cet été, cette confusion dans l'esprit d'un homme qui jouit pourtant d'une grande réputation et qui est un des conseillers très écouté des membres du Conseil de la Confédération Générale des Vignerons, j'ai nommé M. Fortuné. Que M. Fortuné ne m'en veuille pas de le mettre une seconde fois en cause, je le fais sans acrimonie, sans arrière pensée et avec toute la courtoisie désirable. Mais je suis obligé de le faire pour que ses erreurs ne se propagent pas et n'influencent pas, contrairement à la vérité, l'opinion publique dont nous avons si besoin pour être forts devant les pouvoirs publics.

M. Fortuné a, en effet, comparé dans son article, paru dans le *Journal de la C. G. V.* du 23 juillet, le sucrage des moûts au vinage des vins. Il fait ressortir tous les avantages du sucrage des vendanges et insiste particulièrement sur les inconvénients du vinage des vins.

La comparaison n'a pas été vraiement heureuse, il eût mieux valu, il me semble, comparer le sucrage *des vendanges*, au vinage *des vendanges*. C'eût été plus intéressant pour les producteurs de vendanges de notre région méridionale.

Personne, en effet, ne demande le vinage des vins, nous sommes obligés de le subir, parce qu'il se fait en général avec des alcools d'industrie et loin

de la fermentation des vendanges. On demanderait plutôt l'abrogation de l'article de la loi de 1894, qui l'autorise.

Dans son long article, qui préconise surtout le sucrage des vendanges, il ne consacre que quelques lignes au vinage des moûts et il s'exprime ainsi :

« Au point de vue qualité, le minimum d'inconvénients du vinage serait obtenu par l'addition d'alcool au moût, la fermentation et les quelques mois qui s'écoulent avant la consommation du vin nouveau, atténuent les mauvais effets chimiques et organoleptiques de cette addition. »

M. Fortuné écrit encore :

« On ne pourrait songer à viner au fur et à mesure de la distillation, il faudrait conserver l'alcool pendant plusieurs mois, le temps de laisser perdre le goût de chaudière qui rendrait le vin imbuvable Ceci dit uniquement pour les personnes qui prétendraient trouver dans le vinage des vins une solution immédiate à la crise actuelle. »

Personne ne le faisant, j'ai cru devoir, dans l'intérêt de tous, répondre à M. Fortuné et je l'ai fait dans le journal : *Le Progrès agricole et viticole*, à la date du 12 août dernier, dans les termes suivants :

« Que M. Fortuné me permette de lui dire qu'il est dans l'erreur la plus complète. Son affirmation est vraie et peut-être pas assez accentuée, pour l'opération qui consiste à mettre purement et simplement de l'alcool dans le vin et que, c'est inconcevable, la loi autorise encore ! Mais complètement erronée pour l'opération qui consiste à mettre de l'alcool dans la cuve, en même temps que les raisins et avant que ceux-ci aient fermenté. Opération que faisaient nos pères et que nous voudrions pouvoir faire aussi.

« Le vin que donnent les raisins ainsi traités est, à la sortie de la cuve de fermentation, bien meilleur comme bouquet que le vin provenant des mêmes raisins non vinés. Ceux-ci *auraient-ils même été sucrés !* C'est dire qu'il peut être consommé de suite, tout aussitôt que le vin provenant de raisins non vinés. Que M. Fortuné, expérimentalement, s'en rende compte. »

Mon excellent ami, M. Ventre, le savant et très distingué professeur d'œnologie à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier, a fait des expériences à ce sujet, il serait intéressant de connaître le résultat de ses analyses et son opinion.

Telle est ma manière de voir, Messieurs, sur cette importante question du vinage, qui me rappelle tant de souvenirs émus, en pensant à plusieurs membres éminents de notre Société qui la défendaient autrefois avec une compétence que nous ne saurions égaler et qui, hélas ! ne sont plus de ce monde !

Si cette manière de voir est aussi la vôtre, agissons sans retard, auprès de nos parlementaires, pour qu'elle triomphe en hauts lieux. Dieu veuille que nous n'arrivions pas trop tard !

Emile Servière,
Ingénieur agricole, Propriétaire-viticulteur.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

**Etude et dégustation des vins d'hybrides producteurs directs de la récolte de 1923, à Mâcon, le 27 janvier 1924.** — Une dégustation des vins d'hybrides de la récolte 1923, aura lieu à l'Hôtel de Ville de Mâcon, le diman-

che 27 janvier, à 9 heures du matin. Tous les vins d'hybrides, de quelque région qu'ils soient, y seront admis.

Une dégustation sera faite pour chaque échantillon, et un classement établi par le jury, après une appréciation détaillée et motivée.

Les vins vieux d'hybrides formeront une catégorie spéciale ; ils seront également primés et classés.

Pour renseignements complémentaires, s'adresser à M. Léon Boulay, président du Comité d'organisation.

---

**Foire et Salon des Vins à Bruxelles.** — La *Confédération Générale des Vignerons* a décidé de participer à la Foire de Bruxelles, qui aura lieu du 1er au 16 avril, et au « Salon des vins » qui se tiendra en mai prochain.

Elle fait appel d'ores et déjà à ses adhérents de toute la région méridionale afin que le Midi soit largement représenté dans ces deux manifestations, qui auront certainement une grande influence sur l'avenir des vins de cette région.

Nos vins ne sont pas encore assez connus pour leur qualité qui cependant peut satisfaire tous les goûts, même les plus difficiles.

La Confédération compte que ce premier appel sera entendu de ses adhérents et que nombreux seront ceux qui viendront se faire inscrire dans leurs syndicats respectifs ou les sociétés d'agriculture de la région pour la « Foire de Bruxelles » ou du « Salon des Vins » de Paris.

---

## BULLETIN COMMERCIAL

---

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires traitées de gros à gros dans les Entrepôts parisiens, continuent à être fort réduites, à cause des provisions accumulées actuellement dans les chais d'abord, et des jours fériés ensuite. Les prix restent sans changements appréciables, soit de 80 à 84 fr. pour les vins rouges 8° du Midi, de 90 à 97 fr. pour ceux de 9°. Des Algérie 11° ont encore été payés de 115 à 125 fr. suivant qualité. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris.

La crue assez subite de la Seine a surpris le commerce des Entrepôts, qui avait de très nombreux fûts sur les quais ; des équipes ont été employées à les enlever, mais on n'a pu éviter que quelques demi-muids ne soient emportés par le courant.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

Semaine de fêtes, semaine de calme. Le commerce des vins en gros est fourni ; on s'approvisionne au fur et à mesure. Les déclarations de la récolte, qui viennent d'être publiées, donnent lieu à de nombreuses controverses ; elles étaient prévues depuis quelques temps par les milieux impartiaux.

Le commerce de détail a fait quelques demandes ces temps derniers, ses stocks commençant sans doute à s'épuiser et aussi, probablement, en vue des fêtes de Noël et du Jour de l'An.

Les prix affichés restent assez divers : on voit encore celui de 1 fr. 20 le litre, surtout dans les quartiers populaires, mais particulièrement ceux de 1 fr. 40 à 1 fr. 50 pour les vins rouges courants.

LANGUEDOC. — Gard. — **Nîmes.** — *Cours de la Commission officielle :*

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 31 déc. | Cours du 7 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | | 57 |
| 8 à 9° | 42 | En | à |
| 9 à 10° | 52 | raison | 80 |
| 10 à 11° | 52 à 60 | des | » |
| 11 à » | 60 à 75 | fêtes | » |
| Costières | » | pas | 90 à 105 |
| Rosé, paillet, gris | » | de marché | » |
| Blanc Bourret | » | | » |
| Blanc Picpoul | » | | » |

Hérault. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 1er janvier | Cours du 8 janvier |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | En | 57 |
| 8 à 9° | 43 | raison | à |
| 9 à 10° | à | des | 80 |
| 10° et au-dessus | 63 | fêtes | 82,50 à 95 |
| Rosé | 5,50 à 6 fr. le d. | pas | 8 à 8 fr. 50 le deg. |
| Blanc | 6,50 à 7 fr. le d. | de marché | 8,50 à 9 fr. le deg. |

**Mauguio.** — On nous signale la vente d'une partie de la cave R... (500 hectos), 8°9 à 73 francs, nu, pris en cave, retiraison rapide.

**Baillargues.** — Château du mas Rouge. Un troisième lot vin rosé a été vendu au prix de 110 francs (cent dix francs).

**Cette.** — Bourse de Cette. — Marché du 2 janvier 1924. — Vins rouges courant, rouge supérieur rosé, blanc, pas de transactions ; vins d'Algérie rouge, 11 8 à 12 deg, 96 à 110 fr.; rosé, pas de transactions ; Espagne rouge, 11 degrés, 5 à 12 degrés, 72 à 76, droits de douane et autres frais en sus ; mistelle blanche, 8/9 degrés, liqueur 15 degrés alcool, 200 à 225 fr.

**— Béziers.**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 28 déc. | Cours du 4 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 42 | 64 | 64 |
| 9 à 10° | à | à | à |
| 10 à 12° | 68 | 92 | 92 |
| Vins rosés | 5,50 à 6 fr. le d. | 7,75 à 8 fr. 50 le d. | 7,75 à 8 fr. 25 le d |
| Vins blancs | 6,50 à 7 fr. 25 le d | 8,50 à 9 fr. le d. | 8,50 à 9 fr. le d. |

**Olonzac.** — Marché du 6.— Cours des vins du Minervois : Vins rouges, 8 fr. le degré pour les retiraisons immédiates. 8 à 8 fr. 50 pour les affaires logées avec prime pour les vins déclarés.

AUDE. — **Narbonne**

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 27 déc. | Cours du 3 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 41 à 49 | 65 à 74 | 65 à 74 |
| 9 à 10° | 49 à 55 | 74 à 85 | 74 à 85 |
| 10 à 11° | 55 à 64 | 85 à 92 | 85 à 92 |
| 11 et au-dessus | 64 à 75 | 92 à 102 | 92 à 102 |

**Carcassonne.** — Cours officiels du marché de samedi 5 janvier : Vins rouges, de 8 à 12 degrés, de 64 à 100 francs l'hectolitre.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

| Vins rouges | Cours en 1922 | Cours du 29 déc. | Cours du 5 janv. |
|---|---|---|---|
| 7 à 8° | » | » | » |
| 8 à 9° | 41 à 47 | 64 à 72 | 64 à 70 |
| 9 à 10° | 47 à 52 | 72 à 80 | 70 à 78 |
| 10 à 11° | 52 à 61 | 80 à 90 | 78 à 90 |
| 11 à 12° | 61 à 71 | 90 à 100 | 90 à 100 |
| 12 à 13° | » | » | » |

Divers lots de vin de Maury, de 14,5 à 15 degrés, de 160 à 165 fr.

VAR. — **Brignoles.** — Marché actif, avec demandes soutenues ; on cote les vins rouges ordinaires 8 fr. 25 le degré ; les blancs 9 fr. 50 le degré ; les Jacquez 10 fr. le degré. L'engouement pour les vins du Var s'explique à cause de leur couleur et de leur qualité supérieure.

LOIRE. — **Roanne.** — La récolte ayant été moins importante que celle de l'année dernière, les cours sont très fermement tenus et ont tendance à progresser. On a fait d'assez nombreuses transactions de 115 fr. à 130 fr. l'hectolitre nu à la propriété.

CENTRE — De l'*Agriculture du Centre.* — Dans la région de Contres la qualité est très bonne ; les vins variant de 9 à 10° sont fins et bouquetés : leur conservation est certaine. Les stocks à la propriété sont insignifiants. Les vins faisant 10° et au-dessus se vendent facilement 10 fr., le degré ; de 9 à 10° on n'offre plus que 9 fr. à 9 fr. 50.

Beaucoup de petits propriétaires vendent à ces prix.

A Couddes, des vins de 8 à 9° ont été vendus de 80 à 90 fr. l'hecto.

Sur les bords du Loir, les rouges et les blancs sont bien fruités, avec un bon bouquet.

Les stocks à la propriété doivent être considérés comme à peu près nuls.

A Montlivault, tous les vins vieux se sont vendus à 150 fr. les 228 litres en blancs. Les nouveaux vins courants se sont vendus à 230 fr. la pièce.

Dans l'Allier (arrondissement de Montluçon), les vins sont de très bonne qualité et font en moyenne 9°, souvent 10° et même 11°,5.

Les prix varient de 100 à 125 fr. l'hecto pris à la propriété, vente calme avec tendance à la hausse.

L'eau-de-vie de marc à 50° est achetée 300 fr. l'hecto.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 29 décembre 1923 : Vin rouge : Extra, le degré, 8,50 à 9 fr. ; 1er choix, le degré, 8 à 8 fr. 50 ; 2e choix, le degré, 7,25 à 7 fr. 75. 3e choix et distillerie, le degré, 7 à 7,25.

Vin blanc : de raisins rouges, le degré, 7,25 à 7,75 ; de raisins blancs, le degré, de 8,25 à 8 fr. 75.

Marché calme.

ALCOOLS

**Montpellier.** — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 690 à »»» fr.; marc à 86 degrés, manque ; eaux-de-vie de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 465 fr. ; de marc à 52 degrés, 390 à »»» fr.

**Béziers.** — Trois-six de vin bon goût, 86°, 690 à »»» ; eau-de-vie de marc, 52°, 450 à 460 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 670 à »»» francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 400 à »»» francs.

**Nimes.** — 3/6 bon goût, 86 degrés, 695 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 400 à »»» fr.

**Narbonne.** — Trois-six de vin à 86°, 680 à 690 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 480 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 660 à 670 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 390 à »»» francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

**Perpignan.** — Troix-six de vin à 86°, 690 à 700 fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

**Alger.** — Trois-six de vin, 86-88°, disponible, 785 fr. l'hecto ; troix-six de vin, 96-97°, rectifié, extra neutre, 880 à 890 fr. l'hecto ; trois-six de marc 725 à »»» fr. l'hecto.

TARTRES

**Montpellier.**— Crème de tartre, 425 fr. les 100 kil.; tartre brut, 1,50 à 1,80 le kilog.; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

PAILLES ET FOURRAGES

**Beaune** (Côte-d'Or). — Foin 20 à 22 fr.; paille de blé 10 à 12 fr. les 100 kil.

**Blois** (L.-et-Ch.). — Foin 20 fr.; paille de blé 12 fr.; d'avoine 10 fr. les cent kilos.

**Candil** (Aude). — Luzerne première et deuxième coupe 28 et 29 fr.; foin 26 fr.; paille de blé et d'avoine 17 fr. les 100 kilos, marchandise pressée à faible densité sur wagon départ.

**La Rochelle** (Char.-Inf.). — Foin HD 200 fr.; luzerne HD 220 fr.; paille de blé HD 160 fr.; d'avoine HD 130 fr. les 1.000 kilos.

CÉRÉALES

**Paris.** — *Bourse de Commerce.* — 8 janvier 1924.

| | Courant | Février | Mars-Avril |
|---|---|---|---|
| | — | — | — |
| Blé..... | 97,50 | 97,50 | 96,75 |
| Seigle..... | 76 N. | 76 N. | 76,50 |
| Avoine noire..... | 66 à 66,25 | 66,50 | 67,25 |

**New-York.** — On cote en clôture :

| | Prix par bush en d. et cts. | Prix à l'hectolitre en fr. | Prix aux 100 kg. en fr. | Hausse p. 100 k. ou baisse |
|---|---|---|---|---|
| | — | — | — | — |
| Blés dur 2 disp ..... | 1.24 1/2 | 74.16 | 94.89 | — 0.53 |
| Maïs disp ..... | 89 1/2 | 58.93 | 73.67 | — 0.58 |

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 123 1/2 c. (94 fr. 14 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 113 »/» cents (86 fr. 13).

Cours officiel des céréales établies par la Cie des Courtiers assermentés d'Alger :

Marché d'Alger, du 29 décembre 1923. — Blé tendre, 96 à 98 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon 92 à 94 fr. les 100 kilos. Blé dur, colon suivant qualité et provenance, 89 à 91 fr. les 100 kilos, nominal. Orge, 62 à 65 fr. les 100 kilos. Avoine, à 63 fr. 65 les 100 kilos.

GRAINES FOURRAGÈRES

**Blois** (Loir-et-Cher). — Trèfle violet 525 francs ; luzerne 400 fr. ; vesces de printemps 90 francs les 100 kilos.

**Bourges** (Cher). — Trèfle violet 450 à 500 fr. ; luzerne 350 à 400 francs ; vesces de printemps 90 francs les 100 kilos.

**La Rochelle** (Char.-Inf.), 5 janvier. — Trèfle violet 500 fr. ; luzerne 400 fr. les 100 kilos.

**Poitiers** (Vienne). — Trèfle violet 450 à 520 fr. ; luzerne 300 à 440 fr. ; vesces de printemps 100 fr. ; d'hiver 95 francs les 100 kilos. Offres assez nombreuses, mais les qualités ne sont pas très bonnes.

ENGRAIS ET DIVERS

On cote à Montpellier :

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Superphosphate minéral 14/16. | à fr. : | 18,25 | les 100 kilog. | départ | Cette |
| Scories de déphosphoration 13/18..... | à fr. : | 0,95 | l'unité | départ | Thionville |
| Sulfate de potasse 48/52..... | à fr. : | 1,40 | — | — | Mulhouse |
| Chlorure de potassium 50/60... | à fr. : | 0,90 | — | — | Mulhouse |
| Sylvinite riche 20/22..... | à fr. : | 0,54 | — | — | Mulhouse |

Pour ces trois derniers articles, sacs facturés en plus trois francs et non repris.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nitrate de potasse, base 90.... | à fr. : | 153 | les 100 kilog. | départ | Bordeaux |
| Nitrate de soude potassique 14 d'az./15 de pot..... | à fr. : | 118 | — | — | Bordeaux |
| Cyanamide granulée « Ensac » 15/16..... | à fr. : | 81,50 | — | franco | gr. réseaux |
| Nitrate de soude 14/15..... | à fr. : | 115 | — | départ | Cette |
| Nitrate de chaux 13/14..... | à fr. : | 89 | — | — | Lapalisse |
| Sulfate d'ammoniaque 20/21.... | à fr. : | 118 | — | — | Montpellier |
| Tourteaux sésame sulfurés 6/7. | à fr. : | 65 | — | nus — | Marseille |
| Tourteaux d'arachide 7/8..... | à fr. : | 65 | — | — | Marseille |
| Plâtre agricole..... | à fr. : | 37 | la tonne | — | Carpentras |

*Sulfate de cuivre*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Marques françaises menus crist. | fr. : | 177 | les 100 kilog. | dép. | Montpellier |
| — gros — | fr. : | 180 | — | — | — |
| — neige — | fr. : | 182 | — | — | — |

Macclesfield : trois francs de plus dans chaque catégorie.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Soufre trituré marque « Cros »... | fr. : | 64 | les 100 kilog. | départ | Frontignan |
| — — Internationale | fr. : | 63 | — | départ | Cette |
| — — Jap..... | fr. : | 62 | — | — | Montpellier |
| Sulfate de fer ..... | fr. : | 22,50 | — | logés dép. | B.-d-Rh. |

*Le Gérant* : G. FOURNERA.

Impr. Roumégous et Déhan. — Montpellier

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

*Du Dimanche 30 au Samedi 5 Janvier 1924*

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1924 | | 1923 | | 1924 | 1923 | 1924 | | 1923 | | 1924 | 1923 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Nantes** | | | | | | **Châlons-sur-Marne** | | | | | |
| Dimanche... | » | 4.0 | 12.0 | 6.0 | » | 5 | 0.5 | —11.0 | 6.2 | 2.4 | 4.5 | 5.0 |
| Lundi..... | » | 7.0 | 9.0 | 4.0 | 3 | » | 1.0 | — 8.5 | 7.6 | —1.0 | 10.0 | » |
| Mardi..... | » | 9.0 | 9.0 | 5.0 | 6 | 2 | 4 2 | — 2.0 | 8.6 | 2.0 | 7.2 | 3.3 |
| Mercredi.... | » | « | 12 0 | 7.0 | » | 3 | 4.4 | — 1.5 | 5.0 | 1.0 | » | 0.2 |
| Jeudi..... | 10 | 8.0 | 12.0 | 4.0 | » | 3 | 2.0 | — 0.8 | 5.6 | 2.5 | « | » |
| Vendredi.... | » | 5.0 | 9.0 | 2.0 | 8 | » | 0.5 | — 7.0 | 4.2 | 0.0 | » | 1.0 |
| Samedi..... | 7 | » | » | » | » | » | 1.2 | — 9.0 | 6.0 | —3.0 | » | 0 4 |
| Total..... | 28.0 | 73 0 | 119.0 | 45.0 | 24 | 63.0 | 62.0 | —46.8 | 90.9 | 21.2 | 62.4 | 43.0 |
| | **Rochefort** | | | | | | **Besançon** | | | | | |
| Dimanche... | 8.0 | 0.0 | » | » | » | » | 1.0 | — 4 | 12.0 | 8.0 | 4 | 34 |
| Lundi..... | 10.0 | 4.0 | » | » | 4 | » | 0.0 | —7 | 8.0 | 3.0 | 16 | 2 |
| Mardi..... | 10 0 | 5.0 | » | » | 3 | » | —10.0 | —10 | 13.0 | 5.0 | » | » |
| Mercredi.... | 10.0 | 7.0 | » | » | 6 | » | » | —2 | 1.0 | —1.0 | 14 | » |
| Jeudi..... | 10.0 | 5.0 | » | » | 1 | » | 0.0 | 0 | 4.0 | 3.0 | 1 | 7 |
| Vendredi... | 10.0 | 4.0 | » | » | 2 | » | » | 0 | 7.0 | 2.0 | 15 | » |
| Samedi..... | 6.0 | » | » | » | 9 | » | 2.0 | —4 | » | » | » | » |
| Total..... | 142.0 | 71.0 | 49.0 | 16 0 | 50.3 | 30 | 25.0 | —22.0 | 83 0 | 25.0 | 115.0 | 58 |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche... | 3.0 | —2 | » | 5.0 | » | 3 | 3.0 | —1 | 12.0 | 2 0 | » | 16 |
| Lundi..... | 6.0 | » | 8.0 | 1.0 | 3 | » | 1.0 | 0 | » | 3.0 | 11.0 | 2 |
| Mardi..... | 10.0 | 7 | 5.0 | —4.0 | » | » | 1.0 | —6 | 9.0 | —1.0 | » | » |
| Mercredi... | 2.0 | 1 | « | 5.0 | 15 | » | —1 0 | —2 | 8.0 | —1.0 | 13.0 | » |
| Jeudi..... | 8.0 | 3 | » | 1.0 | » | 2 | 2.0 | 0 | 5.0 | 1.0 | 4 | 7 |
| Vendredi.... | 8.0 | —2 | 6.0 | 2.0 | 1 | » | 4.0 | 0 | 5.0 | » | 6 | » |
| Samedi..... | 2.0 | —1 | » | » | » | » | 3.0 | —1 | » | » | 1 | » |
| Total.... | 102.0 | 21 | 43.0 | 14 0 | 33 | 8 | 66.0 | 0.0 | 87.0 | 7.0 | 80.0 | 45 |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche... | 9.0 | —2.0 | 8.0 | 4 | » | » | » | 3 | 18 | 5 | « | 3 |
| Lundi..... | 10.0 | 7.0 | 12.0 | 2 | 9 | » | 7.0 | —2 | 13 | —1 | » | » |
| Mardi..... | 9.0 | 5.0 | 12.0 | 1 | 2 | » | 7.0 | 0 | » | —2 | » | » |
| Mercredi.... | 9.0 | 8.0 | » | 7 | 6 | 5 | 6.0 | » | 12 | 2 | « | » |
| Jeudi..... | 9.0 | 7.0 | 12.0 | 2 | 1 | 5 | » | 4 | 9 | 2 | « | 3 |
| Vendredi ... | 11.0 | 3.0 | 11.0 | » | » | » | 11.0 | 3 | 11 | —2 | » | » |
| Samedi .... | 5.0 | —2.0 | » | » | 10 | » | 7.0 | —5 | » | » | » | » |
| Total .... | 143.0 | 81 0 | 99 0 | 12 | 96.0 | 51 | 106.0 | 17 0 | 144 0 | 19.0 | » | 15 |
| | **Toulouse** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 7.0 | —1.0 | 11.0 | 1.0 | » | 4 | 8.1 | 1.2 | 11 5 | 5.7 | » | » |
| Lundi..... | 8.0 | 7.0 | 8.0 | 2.0 | 1 | » | 11 3 | 4.3 | 11.3 | 4 1 | » | » |
| Mardi..... | 9.0 | 4.0 | 13.0 | 5.0 | » | » | 11 5 | —3.9 | 13 5 | 1 9 | » | » |
| Mercredi.... | 9.0 | 8.0 | 10.0 | 6.0 | 15 | 2 | 12.6 | 1 5 | 7.9 | 0 5 | « | 4.1 |
| Jeudi..... | 9.0 | 6.0 | 9.0 | 2.0 | 2 | 12 | 12.3 | 5 5 | 12.1 | 1 5 | » | » |
| Vendredi ... | 11.0 | 4.0 | 8.0 | 2.0 | 2 | 1 | 9 9 | 4.1 | 12.1 | 2.7 | » | 1.8 |
| Samedi..... | 6.0 | —3.0 | » | » | 4 | » | 8.9 | —2.9 | 9.8 | —1.1 | » | » |
| Total .... | 138.0 | 83 0 | 126 0 | 40.0 | 63.4 | 24 | 171.8 | 51.0 | 159 0 | 30 6 | 0.5 | 5.9 |
| | **Perpignan** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche.. | 9.0 | 5.0 | 12.0 | 3.0 | » | » | 15.0 | 10 | 17.0 | 11.0 | » | » |
| Lundi..... | 10.0 | 9.0 | » | 3.0 | » | » | 17.0 | 11 | 15·0 | 8.0 | » | 14 |
| Mardi..... | 12.0 | 8.0 | 16.0 | 6.0 | » | » | 15.0 | 11 | 13.0 | 8.0 | » | 22 |
| Mercredi.... | 13.0 | 11.0 | 13.0 | 7.0 | » | » | 13.0 | 10 | 14.0 | 9.0 | » | » |
| Jeudi..... | 14.0 | 7.0 | 13.0 | 8.0 | » | 2 | 16.0 | 13 | 16.0 | 10.0 | » | 15 |
| Vendredi.... | 13.0 | 7.0 | 11.0 | 6.0 | » | » | 15.0 | 4 | 14.0 | 7.0 | » | 22 |
| Samedi..... | 12.0 | 2.0 | » | » | » | » | 16.0 | 9 | « | « | » | » |
| Total... | 190.0 | 118.0 | 155.0 | 46.0 | 13 | 3 | 169.0 | 104.0 | 193.0 | 122.0 | » | 101.0 |

**Observations.** — Hiver.